

EST.

De Maro

1937

kant
-en-
klaar beslag
in caisse

Muffins

gevuld met bijzondere smaken

Smaken muffins

voor het geniet moment van jouw klant

super
makkelijk



**VANILLE MUFFIN
MET BOSBESSENVULLING**



**RED VELVET MUFFIN GEVULD
MET CHEESECAKE**



**VANILLE MUFFIN MET
APPEL-KANEEL**



**VANILLE MUFFIN
MET CARAMELVULLING**



**VANILLE MUFFIN
MET LEMON VULLING**



**CHOCO MUFFIN
GEVULD MET TRIPLE CHOC**

Bereiding

1



Ontdooi de muffins
in een bak tray.

2



Verwarm de oven
voor op 160°C.

3



Bak de muffins
goudbruin gedurende
+/- 30 minuten.

Product informatie

- Bevroren beslag in caisses
- 2 x 12 caisses per HE

- 3 dagen na ontdooien houdbaar in de koeling.
- Bake-off

- Perfect als tussendoortje te verkopen in jouw hotel, restaurant, café, kantine, kiosk, bakkerij of retailzaak.

Op demaro.nl verrassen we je met nog meer lekkere en onderscheidende banketproducten (afgebakken en bake-off) voor bakkerij, horeca, foodservice en retail.